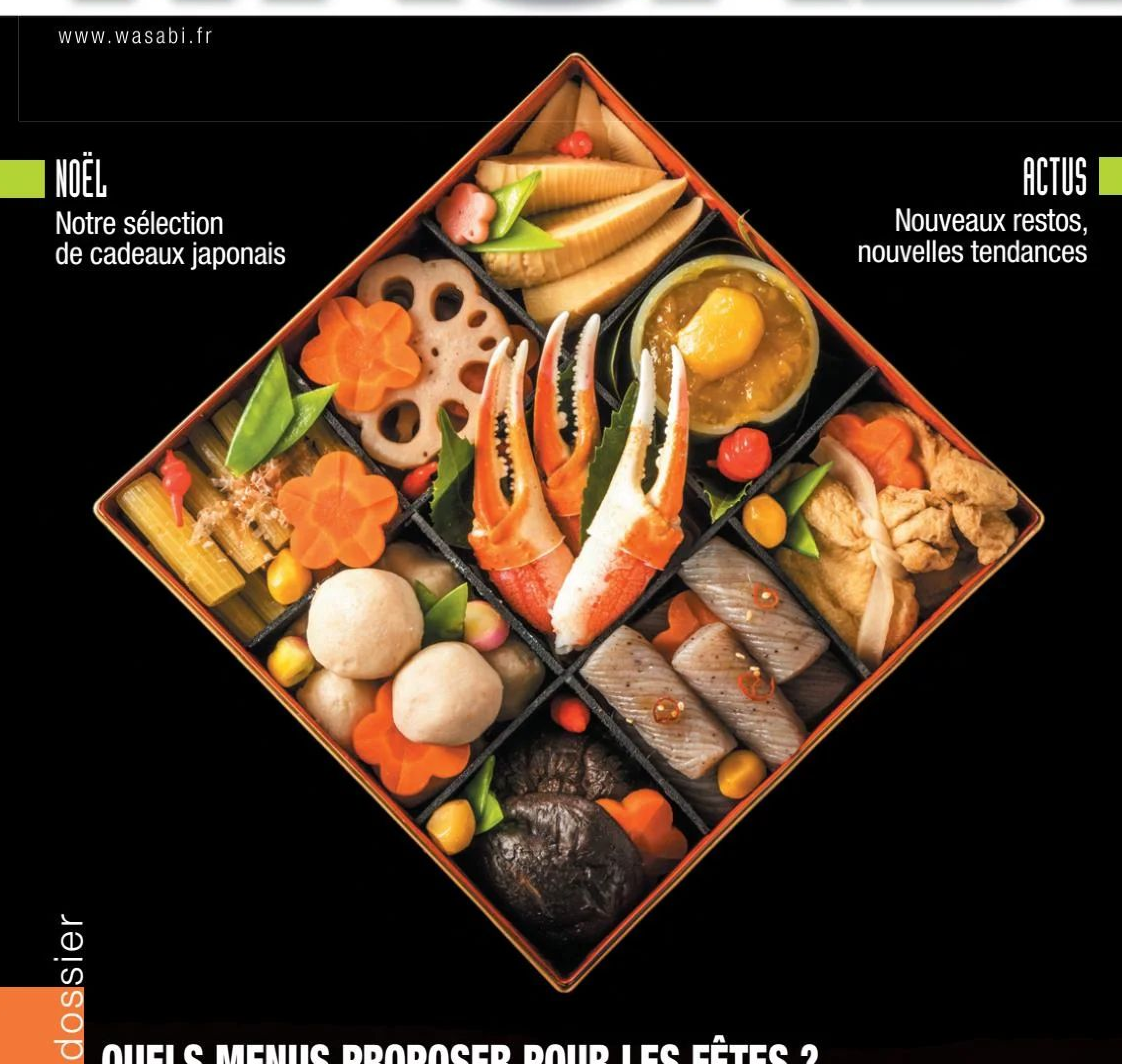
LE MAGAZINE DE LA RESTAURATION JAPONAISE

N°57 - hiver 2018

WASABI

www.wasabi.fr



NOËL

Notre sélection de cadeaux japonais

ACTUS

Nouveaux restos, nouvelles tendances

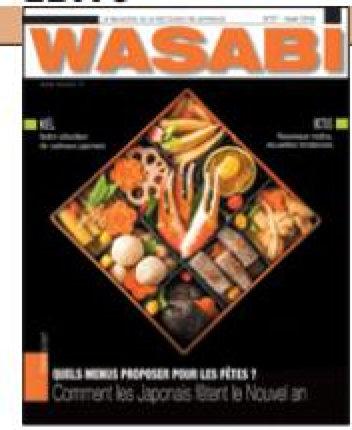
dossier

QUELS MENUS PROPOSER POUR LES FÊTES ?

Comment les Japonais fêtent le Nouvel an



Venez découvrir notre nouvelle gamme Premium au Sirha 2019 ! (stand 2.1K71)



Shinnen akemashité omedeto gozaimasu*

Bonjour, bonne nuit, bon appétit, bonne année… Nous avons l'habitude, en France, de formuler nos vœux en y associant simplement le mot « bon » sans y réfléchir plus que cela. Ainsi, avant même d'atteindre le 1er janvier, nous considérons déjà que l'année écoulée est derrière nous et nous ne voulons plus en entendre parler ! Ce « Bonne année » que nous répétons des dizaines de fois est donc entièrement et uniquement tourné vers l'avenir…

Pour les Japonais le changement d'année est vécu comme un moment particulièrement important où il convient d'être en paix avec soi-même et avec les autres pour aborder sereinement l'année qui vient. C'est avant la fin de l'année, en effet, qu'on doit payer ses dettes et remercier, par des cadeaux (*oseibo*), tous ceux à qui l'on est redevable d'une façon ou d'une autre. Bien terminer l'année est donc très important pour bien commencer la nouvelle. C'est la raison pour laquelle, partout au Japon, on distingue le *bônenkai*, le banquet pour « oublier » l'année qui s'achève, du *shinnenkai* qui célèbre celle qui arrive. Le « réveillon » n'a donc pas tout à fait le même sens au Japon et en France et même si les Japonais se passionnent pour Noël et le « jour de l'an », ils les fêtent de façon très différente et ne s'y livrent pas à des agapes comme nous le faisons ici. Comme le rappelle notre journaliste Ryoko Sekiguchi, les derniers jours de l'année sont même la période où l'on cuisine le moins car tous les plats sont préparés à l'avance. A quelques exceptions près, les restaurants japonais ne proposent pas de vrais menus de réveillon et beaucoup ferment entre Noël et le Jour de l'an. Pourtant, la gastronomie nipponne ne manque pas d'ingrédients rares ou luxueux qui pourraient tout à fait trouver leur place dans un repas de fête : *wagyu* ou *otoro* sont ceux qui viennent naturellement à l'esprit mais connaissez-vous le *tonburi*, surnommé le « caviar des champs » ou encore le tofu *Yamanouni* au subtil goût de foie gras ? Dès lors, pourquoi ne pas réveillonner français avec une touche japonaise ? Nous espérons, en tout cas, que ce numéro aiguisera tout à la fois votre appétit et votre curiosité. Que vous réveilloniez français ou japonais, nous vous souhaitons de très bonnes fêtes !

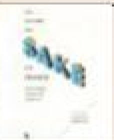
*** Bonne année en japonais**

- COUVERTURE : PIXTA
- RÉDACTION : TINKA **KEMPTNER**, PATRICK **MANASSON**, CHIHIRO **MASUI**, CAMILLE **OGER**, BRIGITTE **PERRIN**, RYOKO **SEKIGUCHI**, JEAN-LUC **TOULA-BREYSSE.**
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : DR KATHY **BONAN** (NUTRITION)
- CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE **MORILLON**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK **DUVAL**

WASABI EST UNE PUBLICATION JB MOGADOR,
119 BIS RUE CARDINET, 75017 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITE INTERNET : **www.wasabi.fr**
ISSN : 1767-6142
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon

SOMMAIRE

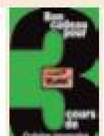
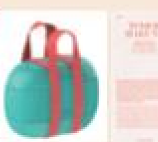


















Si les Japonais adorent Noël, ils ne le fêtent pas du tout comme on le fait en France. Petit tour des coutumes au Japon et enquête sur les différentes façons de réveillonner japonais tout en respectant l'esprit de la fête à la française...



Voyage gastronomique au Japon

Comme chaque année, Wasabi organise un voyage au Japon sur le thème de la gastronomie destiné, en particulier aux chefs et aux propriétaires de restaurants désirant approfondir leur connaissance de la cuisine nipponne.
Le cru 2019 se déroulera du 10 au 18 mars et se concentrera sur la région du Kansai (Kyoto, Osaka, Kobé…). Au programme : la cuisine des sumo (on ira aussi voir quelques combats !), la préparation et la dégustation du fugu, le célèbre poisson qui tue, ainsi qu'une visite d'une ferme de wagyu, le fameux bœuf de Kobé ! Le voyage est accompagné par Patrick Duval, rédacteur en chef de Wasabi. 3850 €/personne tout compris. Programme complet et conditions de participation sur le site wasabi.fr.



La "street food" est l'une des façons les plus amusantes et les moins chères de se nourrir.

Tokyo, Le guide idéal

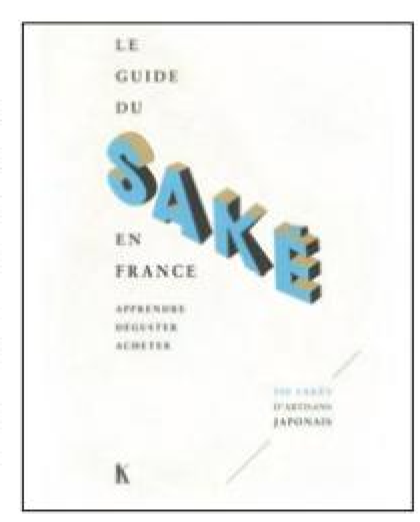


Nombreux sont ceux qui rêvent d'aller à Tokyo mais que la barrière de la langue ou la peur de se perdre fait reculer. Deux solutions : participer à un voyage avec Wasabi (voir ci-contre) ou emporter avec soi ce nouveau guide de la capitale japonaise. Sur 800 pages, l'auteur, Jérôme Schmidt, vous fait découvrir les coins les plus secrets de la ville : bars, restaurants de poche, jardins cachés, musées improbables (celui de la bière par exemple)… Des centaines d'adresses, toutes essayées par l'auteur, pour découvrir le Tokyo des Tokyoïtes. Les itinéraires proposés couvrent la totalité de la mégalopole incluant des quartiers populaires rarement traités dans les guides, ainsi que Yokohama et les environs de Tokyo. Personnel et extrêmement original dans son approche du tourisme, ce guide « idéal » l'est vraiment et vous permettra, grâce aux très nombreux plans, d'arpenter Tokyo comme si vous y étiez né ! L'ennui, c'est que vous n'avez plus d'excuse pour repousser votre voyage !

Tokyo, Le guide idéal de Jérôme Schmidt, Co-édition Les Arènes/Vivre le Japon. 19,90 €.

Le guide du saké en France

C'est le premier guide français exhaustif sur cette boisson qui est de plus en plus consommée en France et dans le monde. Les 100 meilleurs sakés sont présentés dans des fiches de dégustation détaillées avec des notes. Toutes les questions essentielles sont abordées pour comprendre le saké depuis sa fabrication jusqu'à sa dégustation. Un riche carnet d'adresses pour savoir ou acheter et déguster les sakés. Ce guide sur le saké sort en pleine actualité de la célébration des relations franco-japonaises et de l'année du Japon, un moment crucial où se dérouleront de nombreux évènements autour du saké partout en France. Ed. Keribus. 19, 90 €.



Le wagyu (enfin) à prix raisonnable !

Dégustation de boeuf wagyu autour d'un bar d'une grande élégance.



C'est le pari que lance Kenji Oya, avec son restaurant éponyme (Oya Paris), installé dans la sympathique galerie Montmartre, à deux pas du célèbre nippo-français Passage 53. Déjà propriétaire de deux restaurants de wagyu en Allemagne où il réside, Oya san importe sa viande lui-même de Miyazaki sur l'île de Kyushu où sa famille possède un élevage. Il peut donc proposer à sa clientèle parisienne les meilleurs morceaux au meilleur prix. Les plats sont préparés par l'excellent chef Tatsuya Noda et son second espagnol Vinvente Munie Lambies qui cuisinent devant le client installé derrière un bar élégant.
Le menu à 68 € vous permet de goûter tout d'abord un tartare de wagyu puis un jambon de wagyu et enfin un très joli morceau de cette viande succulente (et finalement pas si grasse que cela) grillée au binchotan, charbon de bois japonais. Le dessert est aussi très surprenant mais nous ne vous en dirons rien car Oya san tient à ce que le client devine de quoi il s'agit... Et s'il n'y parvient pas, on viendra lui murmurer à l'oreille la bonne réponse !

Oya Paris, 24 galerie Montmartre, 75002 Paris 01 42 33 78 12. Ouvert midi et soir du mardi au samedi.



Asahi fête l'anniversaire de **l'Empereur**

C'est avec une certaine fierté que Minh Nguyen représentant de la bière Asahi en France et son General Manager Mr Rafael Guijarro annoncent que la fameuse marque a été choisie par l'ambassade du Japon en France pour la réception offerte en l'honneur du 84e anniversaire de l'empereur Akihito. A cette occasion, la résidence de l'Ambassadeur accueille chaque année près de 1000 invités autour d'un grand buffet de spécialités culinaires nippones. Rappelons que la bière Asahi est la bière japonaise la plus vendue en France et qu'on la trouve à la pression dans de nombreux restaurants et en bouteille en grande distribution.

SHOPPING

Le goût du Japon

POUR NOËL, NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ QUELQUES PRODUITS DONT LA TOUCHE JAPONAISE NE MANQUERA PAS DE SÉDUIRE VOS PROCHES. IL Y EN A POUR TOUTES LES BOURSES…

Par Tinka ***Kemptner***



Bento de luxe

Chez Alessi, la gamelle des Nippons se réinvente en lunch box nomade, à emporter tel un accessoire de mode. Baptisé Food à porter, ce joli bento à trois compartiment signé Sakura Adachi ne restera pas au fond du placard !

49€, disponible en bleu turquoise, rouge et blanc, sur alessi.com.

Matcha & co

Le thé vert matcha fait son entrée chez Nature & Découverte, aux côtés d'autres super aliments comme le curcuma, la farine de coco et la betterave. Son nouveau kit DIY pâtisserie superfood bio contient les ingrédients pour trois recettes, dont les financiers à la farine de lin et matcha.

24,95€, en vente sur natureetdecouvertes.com





De beaux zestes

On aime les râpes Microplane® ultra-affûtées pour leur précision de découpe. Rien de tel pour zester des écorces de yuzu ! Le nouveau coffret Master revisite deux classiques de la marque (zester et lame très gros grains) en version premium, avec de beaux manches en bois de noyer. 64,95€.

microplaneintl.com

Bon cadeau pour un cours de sushi

Wasabi organise régulièrement des cours de sushi pour amateurs et propose, sur son site, des bons cadeaux pour un, deux ou trois cours à partir de 60 €. Le bon, valable un an, permet de choisir entre 3 cours différents : les bases, les sushi nigiri et les maki.

En vente sur wasabi.fr.



Inspirations japonaises

Les éditions Gallimard et le fabricant de voitures Mazda se sont associés pour sortir ce joli ouvrage recensant le meilleur du Japon en France : un fleuriste, un lunettier, un producteur de légumes, un pâtissier, un coiffeur… Tous ont en commun le partage des cultures japonaise et française dont ils tirent le meilleur.

Inspirations, le moment Japon, avec une préface de David Foenkinos. 120p. 15€.







« Whisouki » on the rocks

Le Japon est en train de voler la vedette à son maître, l'Ecosse. La preuve, une fois de plus, avec cet assemblage de whiskies de grain et de malt subtilement tourbé, au bouquet floral multi-facettes pimenté de notes caramel et de noix grillées. A mille lieues des whiskies japonais d'antan !

Nikka Days, édition limitée, 39,90€, en vente à la Maison du Whisky et chez les bons cavistes.



Les petits plats dans les grands

Très populaire au Japon, la porcelaine de Hasami est à l'honneur chez Muji. Cette ville du sud du Japon était jadis connue pour ses bols utilisés par les marchands de rue. Signe distinctif : motifs bleus sur fond blanc. Simplement élégant. Dès 7,95 € l'assiette.

Vendu sur muji.eu

Chaudron nippon

Alain Passard est l'ambassadeur de cette élégante cocotte japonaise qui sublime la saveur des légumes comme nulle autre. Comment ? Grâce à sa double-paroi en acier remplie d'air. Dans un Maho nabé (littéralement « cocotte magique »), la température monte tout doucement jusqu'à 96° qu'elle conserve durant 40 minutes, tel un thermos.

395€ sur maho-nabe.com

Merry Kurisumasu !*

La fin de l'année est particulièrement chargée sur le plan culinaire pour les Japonais. A la préparation des plats du Nouvel An s'ajoute celle de Noël célébré comme dans n'importe quel pays occidental. Une période très importante pour tous ceux qui travaillent dans le domaine de l'alimentation et de la restauration.

Par Ryoko ***Sekiguchi***

Les Japonais fêtent-ils le Nouvel An au même moment que les Occidentaux ? Avant l'ouverture du pays en 1872, le Japon utilisait le calendrier luni-solaire. Et si certains autres pays non européens, comme la Chine, la Corée, la Malaisie ou encore Singapour, suivent encore l'ancien calendrier pour fixer les dates des fêtes traditionnelles tout en s'adaptant au calendrier occidental, les Japonais semblent ne pas avoir beaucoup hésité à abandonner le leur, conservant uniquement le nom de l'ère qui change en fonction des empereurs (2018 correspond à l'an 30 de l'ère Heisei).

Nous fêtons donc le Nouvel An au 1er janvier comme les Occidentaux et non de façon variable comme les Chinois ou les Iraniens





Le Shogastu est l'occasion, pour les familles; de se réunir autour d'un repas raffiné.

(Norouz) qui suivent leur calendrier propre. Mais, les rituels, les repas, les habitudes autour de la fin de l'année n'ont pas changé pour autant, et, si depuis 150 ans, certaines coutumes ont disparu ou se sont métamorphosées comme partout ailleurs, l'importance portée à la nourriture à la fin de l'année demeure inchangée. Faisons le tour de ce que les Japonais dégustent en décembre et au début de l'année.

La fin de l'année : le moment de régler ses comptes

Pendant longtemps, on réglait les dettes et les impayés à la fin de l'année. Les restaurants, jusqu'au XXe siècle (et aujourd'hui encore dans certains restaurants traditionnels et de luxe), n'envoyaient la facture à leurs habitués qu'à la fin de l'année. Pareil pour les impayés de loyers, et dans les contes populaires, le dernier mois de l'année cause souvent bien du souci aux plus démunis, qui ne sont pas sûrs de pouvoir « acheter de quoi préparer le repas de fête », comme le mochi, pâte de riz gluant, une offrande faite aux dieux en souhaitant la paix et la santé dans la famille pour l'année à venir.

Fêter le Nouvel An revenait à affirmer haut et fort que la famille a pu passer une année sans incident, en bonne santé, et avec du travail. D'ailleurs, au Japon, lorsqu'on a eu un décès dans la famille durant l'année écoulée, on s'abstient de fêter le Nouvel An et on n'envoie pas de cartes de vœux...

Les « Bônenkai » pour oublier les malheurs de l'année passée, les « Shinnenkai », pour accueillir la nouvelle

Ceux qui ont séjourné au Japon ont tous vu, au moins une fois, dans les rues ou à la gare, des Japonais ivres morts. Le nombre de ces joyeuses bandes augmente considérablement à la fin et au début de l'année, avec un pre-

mier banquet appelé « bônenkai », banquet pour l'oublier l'année, et un second le « shinnenkai », pour fêter celle qui arrive.
Cette appellation remonterait au XVe siècle, mais ce n'est pas un rituel religieux pour autant, juste un prétexte pour se rassembler entre amis, remercier ses collègues, ou tout simplement pour profiter des rares moments de vacances pour décompresser.
C'est le moment des grandes opportunités pour les restaurants, et autres types d'établissements. Des *izakaya* aux restaurants des hôtels de luxe, tous proposent, selon le style et le budget de chacun, un menu pour ces banquets, souvent en plats à partager et avec, parfois, les boissons à volonté.

« Oseibo », les cadeaux de fin d'année

La fin et le début de l'année sont aussi l'occasion de s'offrir des cadeaux. Des documents du XVIIIe siècle rapportent que ce protocole existait déjà à l'époque. Il était alors coutume d'offrir un présent à ceux envers qui on était redevable (un médecin qui nous aurait soignés, un professeur qui nous aurait appris quelque chose, un propriétaire…). On envoyait également du mochi et du riz à la famille, à des parents.
Cette coutume perdure aujourd'hui encore. Dans le monde du travail, on envoie principalement des cadeaux comestibles ou « Kiemono » : choses qui disparaissent, à son boss ou à ses clients. Cette tradition, aujourd'hui moins spectaculaire que dans les années 1980, a survécu à la récession.
Les grands magasins ou les boutiques proposent souvent des coffrets « oseibo » à un prix moyen compris entre 30 et 40 euros. Bien entendu, le prix n'est pas marqué sur le cadeau mais chacun sait exactement combien il a coûté et peut ainsi mesurer le degré de reconnaissance témoignée.
Les grands classiques de l'oseibo sont les produits qui se conservent, tels que



Au Japon, la fin et le début de l'année sont l'occasion d'offrir des cadeaux.

l'huile, le café, le thé, les boissons alcoolisées ou des présents qui font le bonheur de tous lors des réunions de fin d'année comme des pâtisseries, des biscuits, des fruits, des assortiments de charcuteries… Mais pour marquer le coup, il peut arriver que l'on envoie des cadeaux plus originaux comme des gambas ou des crabes vivants, de la viande de bœuf de Kôbé, du thon sauvage, ou encore des « boîtes de conserve de luxe », conçues par les grands restaurants (le Japon a une grande culture de la boîte de conserve, loin de l'image négative que les Français peuvent en avoir) …

Ensuite, et même si on ne les désigne pas sous l'appellation « oseibo », les boutiques ou les restaurants offrent à leurs habitués des cadeaux symboliques (un restaurant de sushi peut offrir à ses habitués un sachet d'algues nori ou de thé par exemple).

« Kurisumasu », Noël à la japonaise

Noël, qui a fait son entrée au Japon il y a une bonne cinquantaine d'années, a connu une évolution curieuse : ce fut d'abord une excuse de plus pour se saouler pour les salarymen, tandis qu'à la maison, le côté « fête occidentale » faisait rêver les enfants. Ce jour-là, ils avaient le droit de manger des gâteaux à la crème et au beurre, du poulet rôti et, de manière générale, tout ce qu'on ne mange pas quotidiennement au Japon.

Peu à peu, Noël, est devenu une sorte de Saint-Valentin précoce à l'époque de la bulle économique où les jeunes Japonais réservaient des hôtels de luxe et des restaurants chers, surtout de cuisine française, il semble qu'aujourd'hui, on ait trouvé un juste équilibre pour fêter ce jour comme en France ou aux Etats-Unis mais sans la moindre connotation religieuse. Les pâtisseries proposent des gâteaux venant de plusieurs cultures (le stollen allemand est à la mode depuis quelques années) et les restaurants et autres izakaya proposent des menus de Noël. Cette fête s'est en partie intégrée à la tradition du « bônenkai », même si nombre de jeunes femmes rêvent d'une nuit de Noël romantique. Les familles avec enfants achètent des gâteaux de Noël en forme d'animaux ou de personnages de dessins animés…

Makurazaki France
Katsuobushi

COPEAUX DE POISSON FUMÉ & SÉCHÉ

POUR DASHI (BOUILLON) ET GARNITURE

PRODUIT 100% NATUREL

ARTISANS & TRADITION DEPUIS 1916

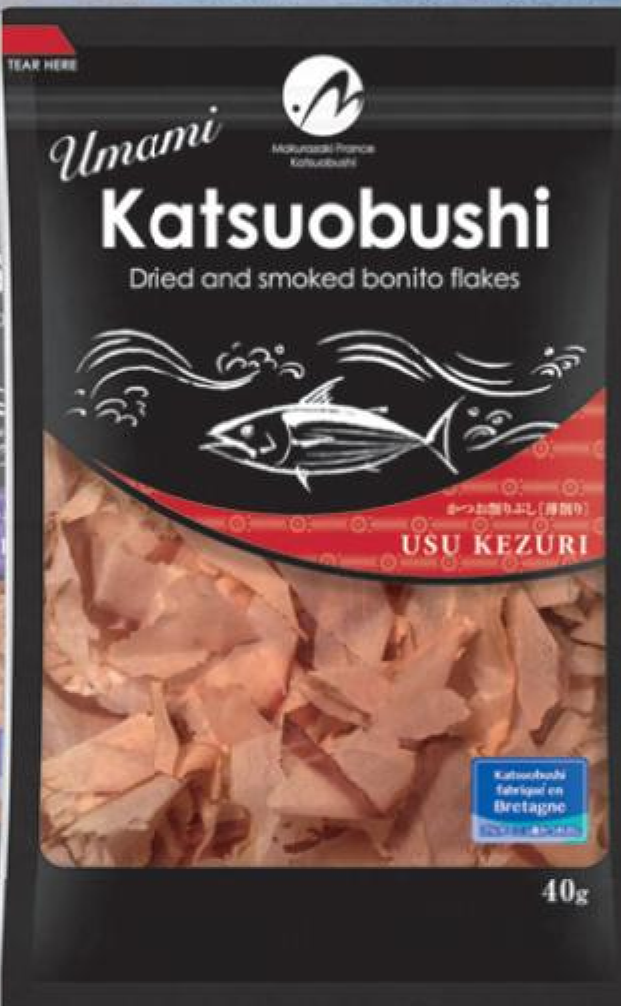
L'ART & LA PASSION

DE LA GASTRONOMIE JAPONAISE











CONTACT : INFO@MFK-KATSUOBUSHI.COM / HTTP://MFK-KATSUOBUSHI.COM



Le Dondoyaki est une coutume ancienne consistant à jeter des offrandes au feu.

« Tôji », les plats du solstice

S'il est des civilisations dont les repas sont liés à des rites religieux, ceux des Japonais sont souvent rattachés aux saisons. À chaque changement de saison son plat spécifique. Le solstice est considéré comme le premier jour où le soleil retrouve de sa force, qui redonne de l'énergie aux hommes. Les superstitions autour du solstice sont nombreuses : « s'il fait beau le jour du solstice, la récolte de l'année suivante sera bonne » ou « s'il y a de l'orage le jour du solstice, l'année suivante sera pluvieuse ».

La croyance dit que ce jour-là, il est bon d'utiliser des ingrédients dont le nom se termine par « n », dernière lettre du syllabaire japonais : racine de lotus (renkon), fruit de ginkgo (ginnan)… On mange également du kabocha (potimarron), une coutume apparue au XIX[e] siècle, ou des plats à base de haricots rouges. Certains prennent un bain de yuzu (les fruits sont plongés entiers dans la baignoire), rite vraisemblablement apparu à la même période.



Le Osechi comprend des aliments variés, tous porteurs de symboles.

« Toshikoshi-soba », les nouilles du réveillon

À chaque civilisation son rituel pour le réveillon du Nouvel An, passage d'une année à une autre. Pour le Japon, il s'agit des « toshikoshi-soba », nouilles à base de farine de sarrasin. Ce plat peut être chargé de plusieurs symboles selon les régions (souhaiter la longévité, la prospérité, la santé, couper les malheurs de l'année qui se termine…) À cette période de l'année, on déguste également le « Toshitori zakana », littéralement poisson pour le passage à la nouvelle année. On utilise de la sériole dans l'Est et du saumon dans l'Ouest, qui se prêtent bien, l'un et l'autre, à la conservation par salaison.

« Osechi », le repas du Nouvel An

Pour les Japonais, le moment le plus important de l'année demeure le Nouvel An. « Osechi », qui signifie à l'origine « repas de chaque saison », désigne aujourd'hui l'ensemble des plats spécifiques (chacun est porteur de symbole) consommés lors du Nouvel An. Les familles qui préparent tous les plats traditionnels à la maison sont de moins en moins nombreuses, mais beaucoup les achètent et continuent à le fêter. Tous les grands magasins publient un catalogue des « osechi », pour un prix allant de 30 € à plus de 1000 €, proposés par de grands restaurants ou des chefs, et que l'on peut commander à l'avance pour être livré le 31 décembre. Aujourd'hui, les chefs de cuisine française, italienne ou encore chinoise se mettent à proposer leur propre osechi, tout en respectant la présentation japonaise. Les Japonais qui ne sont plus habitués à manger japonais tous les jours peuvent ainsi acheter un « osechi » traditionnel pour le 1[er] janvier et un « osechi » français pour le lendemain.

« Nanakusa Gayu », carême japonais

Le 7[e] jour de l'an, on prépare un plat appelé « nanakusa gayu » (bouillie de sept herbes), en souhaitant la santé pour l'année à venir. Les herbes utilisées ainsi que les assaisonne-



ments varient selon les régions. C'est à la fois le symbole du renouveau, avec les pousses d'herbes d'hiver mais aussi une sorte de diète après les festins des jours précédents.

« Kagami biraki »

Entre le 4 et le 20 janvier (la date diffère selon les régions) a lieu le rituel de «l'ouverture du miroir». Cela consiste à retirer le *mochi* qui se trouvait sur l'autel depuis le Nouvel An pour le partager en famille. On mange ce *mochi* en *zôni* (bouillon dans lequel on introduit le mochi), en *shiruko* (potage sucré aux haricots rouges avec du mochi) ou frit. Ce rituel clôt la série de protocoles autour du Nouvel An.

Quelques du Nouvel An dans l'ancien calendrier

Certaines régions conservent encore aujourd'hui les rituels du Nouvel An de l'ancien calendrier, aux environs du 15 janvier. On l'appelle *kyûs-hôgatsu*, «l'ancien Nouvel An», et il est fêté d'une certaine manière. Notons par exemple le «dondoyaki», qui consiste à faire un grand feu à l'intérieur duquel on jette les offrandes pour accompagner le départ du dieu du Nouvel An et sur lequel on fait griller le mochi (cela avait une symbolique de purification).

Les Japonais, amateurs de rituels

Lorsque la cuisine japonaise a fait son entrée dans la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, en 2013, parmi les caractéristiques relevées, on notait une cuisine très proche des rituels. Certes, on pourrait penser qu'il s'agit avant tout de respect de la tradition lié à une certaine forme de religiosité mais en réalité, il s'agit tout simplement d'un attachement aux rituels, quels qu'ils soient. Car comme nous l'avons vu plus haut, certaines coutumes considérées comme traditionnelles n'existent en réalité que depuis quelques dizaines d'années : Noël, la Saint-Valentin (il existe même une «suite» à la Saint-Valentin, le « white day », inventé il y a une cinquantaine d'années et célébré le 14 mars) et plus récemment Halloween, avec tous les repas qui les accompagnent en sont quelques exemples…

Si, à une époque, la fête autour du Beaujolais nouveau était très populaire au Japon, ce n'est parce que les Japonais affectionnent particulièrement ce vin, mais parce qu'ils aiment l'idée de boire ou de manger un plat pour une occasion spéciale.

On ne cesse d'inventer des spécialités régionales dans plusieurs villes pour attirer les touristes, car les Japonais sont friands de ces plats «spéciaux», qu'on ne peut déguster que lorsque l'on est sur place.

Il y a fort à parier que d'autres « rituels » inventés ou importés d'ailleurs, donneront lieu, à l'avenir, à de nouveaux «plats traditionnels japonais».

Qui s'en plaindra ?

*** Merry Christmas prononcé à la japonaise.**

Et si on réveillonnait (un peu) nippon !

Réveillonner japonais ? Pour la plupart des gens, en France, ces deux termes sont presque contradictoires. Au pays du vin et du foie gras, sushi et tofu n'évoquent pas vraiment la fête… Et pourtant, la gastronomie nipponne peut apporter une touche de luxe et d'originalité à vos menus !

Par Julianne **Divin**

Au Japon, on ne parle pas vraiment de « fêtes de fin d'année » mais plutôt de *nagori*. *Nagori* ? C'est le déclin d'une saison décrit par Ryoko Sekiguchi dans son livre éponyme. Elle y analyse les sentiments de nostalgie qui s'emparent de tout l'archipel lorsqu'une saison (ou une année) s'achève et décrit avec poésie les adieux faits aux fruits, aux légumes et aux fleurs et l'espoir de les retrouver l'année suivante… *Nagori*, explique-t-elle, est une période de grande fragilité pour les corps et les âmes et, avec le solstice d'hiver puis la fin d'une année, les « fêtes » de fin d'année sont en réalité une période charnière qui bouleverse les cœurs et les corps. Ce n'est donc pas tout à fait la même chose qu'on célèbre en France et au Japon et c'est peut-être pour cela

Le foie gras de canard poêlé, un plat de fête signé Eiji Doihara. Tiré du livre Chefs japonais/cuisine française de F. Simon et R. Sekiguchi. Ed. du Chêne.





© Photo Richard Haughton

Le lièvre à la royale vu par Noriyuki Hamada. Tiré du livre Restaurant Yukawatan de Chihiro Masui. Ed. Glénat.

que les restaurants japonais en France proposent rarement des menus spéciaux à cette période de l'année.

L'an dernier, Jean-Baptiste Meusnier, l'un des rares patrons français dans le milieu de la gastronomie japonaise, a essayé de combiner les deux cultures en proposant dans son restaurant Kodawari, un ramen au magret de canard, foie gras poêlé et gros œuf de cane. Un délice en édition très limitée, servi les 24 et 25 décembre uniquement. Cette année, ce sera la surprise…

Au Sot L'Y Laisse dans le 20e arrondissement, si le chef Eiji Doihara crée chaque année un menu spécial pour le 31 décembre, c'est avant tout, initiative très japonaise, « pour remercier» ses habitués. A cette occasion, il cuisine des plats encore plus délicats qu'à l'ordinaire. Il a ainsi, par le passé, proposé des huîtres avec une gelée de pommes, mais il aime aussi décliner le foie gras, le lièvre ou encore le wagyu, ce bœuf japonais d'une incroyable tendreté. Son compatriote Kenji Oya en a d'ailleurs fait l'unique spécialité de son restaurant éponyme Oya Paris (lire p. 4) où l'on pourra à coup sûr passer un vrai réveillon à la japonaise…

Le wagyu, l'une des meilleures viandes de boeuf du monde.



Autre mets de choix de la gastronomie nipponne, le toro ou thon gras de Méditerranée. Peu de restaurants parisiens l'ont à leur carte car il est rare et cher. Kazuhiro Takahashi, du Bar à sushi, le propose toute l'année en sushi tandis que Terutaka Izumi, chef d'Isse Izakaya, le décline en sashimi selon le degré de gras : chutoro, toro et otoro.

Quant à la truffe, parfaite en cette saison, elle est sans conteste un incontournable pour les chefs japonais qui servent une cuisine française : ainsi, l'année dernière, le restaurant ES l'a-t-il mise à l'honneur pour Noël du sashimi jusqu'au soufflé… Son compatriote, Kei Kaboayashi, a, quant à lui, réinterprété pour la carte de son restaurant 2 étoiles, le plat de fin d'année que lui préparait sa mère : une dorade rose, laquée au miso et servie avec salsifis, radis, poutargue et kumquat.

Mais ces chefs sont l'exception qui confirme la règle. La plupart du temps, les chefs nippons expatriés en France se contentent d'une touche festive discrètement ajoutée au menu habituel.



Le Yamauni ou tofu à la saveur de foie gras.

Un repas de fin d'année, c'est l'occasion d'utiliser, par exemple, la sauce soja à la truffe de chez Morita, une combinaison réussie de deux ingrédients aux arômes intenses qui relève d'une touche d'exception toutes les préparations.

D'autres séduiront leur clientèle avec un très poétique dashi aux poissons volants, un bouillon aux saveurs augmentées, comme le début d'un conte de noël qui se dégusterait à petites gorgées !

Pour poursuivre dans les assaisonnements, voici la Wasabi Oil de Nishikawa Shouten. Pas question ici d'une huile aromatisée au raifort, mais au véritable Hon Wasabi, une plante particulièrement difficile à cultiver car elle exige des conditions d'ensoleillement et d'humidité très particulières et sa croissance est longue (15 à 24 mois). Trop fragile, il est impossible de l'exporter. Mais vous pouvez découvrir le Hon Wasabi dans cette huile d'une magnifique couleur verte. Fraiche, tonique, complètement inattendue, elle est absolument délicieuse. Pour de nombreux Japonais, ces petites touches de rareté suffisent largement à honorer le changement d'année.

La voie du trompe-l'œil.

Dans la logique japonaise, caviar et foie gras évoquent des repas lourds et finalement assez convenus. Ils leur préfèrent des produits japonais pas nécessairement rares ou chers mais qui, souvent, demandent une grande préparation. C'est le cas du *tonburi*, couramment surnommé « caviar des champs ». Spécialité régionale de la préfecture d'Akita, il s'agit en réalité des graines de la plante *houkigi*. Un processus minutieux de récolte, de séchage et de décortiquage à la pince à épiler livre des billes toutes petites, brillant d'un vert jaune, et à la texture craquante qui rappelle celle des œufs de poissons. Leur saveur de brocoli et d'artichaut se marie divinement avec les poissons crus ou fumés, ou simplement un bol de riz.

Installée à Kyushu, la maison Itsukiya Honpo est spécialiste du tofu au miso. Elle produit le Yamauni tofu, un incroyable tofu au goût et à la texture ultra fondante… de foie gras. Son secret ? L'eau du fleuve

Les épiceries

Nishikidori
▮ Une boutique en ligne particulièrement bien achalandée et un magasin incontournable à la sélection très inspirante, tenu de main de maître par le « chasseur de goûts » Olivier Derenne.
www.nishikidori.com et
6, rue Villedo 75001 Paris.

Isse Workshop
▮ Mi cantine, mi épicerie, ce lieu fourmille de produits qui réveillent les papilles.
11 rue Saint-Augustin 75002 Paris.

Kinase
▮ Produits de Niigata avec une superbe sélection de riz et de sakés, mais également le jus de poire Le Lectier.
28 Rue du Dragon, 75006 Paris

Umami paris
▮ Une boutique en ligne qui regorge de merveilles ! Son slogan : importer le meilleur de l'épicerie artisanale japonaise ! Quelques produits sont en vente au Macha Café, 22 Rue Béranger, 75003 Paris mais surtout sur le site umamiparis.com/fr.

Satsuki.fr
▮ Un site très bien fourni avec des produits allant des plus simples (soja, riz...) aux plus sophistiqués.

Kawabe, reconnue comme la meilleure de tout le pays par sa teneur en minéraux, une recette utilisant trois fois plus de soja que le tofu ordinaire, un pressage qui lui fait dégorger le maximum d'eau et enfin une maturation pendant six mois dans un miso Moromi. Il est proposé de le servir en toasts, en *onigiri*, en assaisonnement d'un sashimi de thon, ou même de pasta !
Plus étonnant encore, le *kouji* au goût presque cacaoté de chez Yamato. Cette préparation de



Le tonuburi, issu de la plante houkigi est surnommé le caviar des champs.

riz fermenté réputée pour ses bienfaits sur le système digestif et consommée souvent au petit déjeuner dans la boisson amazaké a été préparée avec un mélange de riz blanc et de riz brun. Résultat : un étonnant goût de cacao mais dans une pâte beaucoup plus saine et légère, sans gluten, sans sucre ajouté et sans lactose. Si certains chocolatiers s'en sont déjà inspirés pour réaliser de savoureuses ganaches, pourquoi ne pas essayer une recette de bûche… au *kouji* ?

Les agrumes, un symbole franco-nippon de la fête.

Impossible de parler des fêtes de fin d'année sans parler des agrumes. En France, la tradition a longtemps été d'offrir des oranges à Noël : venu des colonies, ce fruit rare et cher avait le goût du soleil et de l'exotisme. Au Japon, la fin d'année correspond à la pleine saison du yuzu ; ceux de Kitagawa dans la préfecture de Kochi (Shikoku) sont particulièrement réputés. Ingrédient incontournable ■■■

de l'hiver japonais, le yuzu s'invite partout, même dans les baignoires ! A table on l'utilise en jus, en zeste, en gelée, en sirop ou en liqueur. Par exemple celle de la maison Akashi-Tai à 10°, douce et fruitée : servie très fraiche en fin de repas, elle soulignera simplement un repas de fête tout en légèreté.

Le yuzu est désormais très connu en Europe, alors pourquoi ne pas explorer d'autres agrumes comme le *kabosu*, proche de la clémentine ? Ou le très acide *sudachi* dont la préfecture de Tokushima exporte pour la première fois des volumes importants vers l'Europe. La « domestication » de cet agrume qui doit être cueilli petit, rond et très vert date des années 50/60 seulement. Ceux de Takahike Bando (Bando Foods) sont certifiés bio JAS. Jolie et inédite, voici enfin la subtile confiture de *daidai* : toute verte, elle présente des tranches de fruit dans une gelée très douce et vraiment surprenante pour un palais français.

Le kagami-mochi ou mochi miroir est consommé au cours des 3 premiers jours de l'année.



Et à boire ?

Au Japon, on sert un saké chaud avec des épices pour fortifier le corps et l'âme le 31 décembre et le 1er janvier, pour passer au mieux cette transition sensible d'une année à l'autre. Et pour les autres jours, ceux qui cherchent une alternative au champagne peuvent déboucher, pourquoi pas, un saké pétillant. Foodex distribue depuis déjà plusieurs années ses sakés Mio et Mio Dry de Takara en petites bouteilles de 150 ml. Une marque qu'on retrouve également sur le site de l'épicerie en ligne satsuki.fr qui propose en plus un original saké pétillant à la pêche Hana Fuga.

La bière peut aussi nous étonner en ces fêtes de fin d'année : si les brasseries européennes proposent des bières de Noël (généralement ambrées, avec des arômes d'épices et/ou d'agrumes), le Japon recèle aussi quelques curieux trésors. Par exemple cette bière aux coquilles d'huîtres fermentées de la brasserie Iwate Kura, qui a remporté de nombreuses récompenses pour sa couleur très brune et ses arômes chocolatés. Cette même brasserie, fondée en 1995 au sein de la maison de saké Sekino Ichi et qui applique savoir-faire et techniques du saké à la bière, propose aussi la Iwate Kura herb/spice, également récompensée : un nez de papaye, de sauge, de forêt de pins, de baies et de poivre.

Plus classique mais très appropriée, la Kuri Kuro de la brasserie Hideji est une bière aux châtaignes, le fruit le plus ancien du Japon et traditionnellement associé aux célébrations du nouvel an, la châtaigne étant la promesse d'une année douce.

Vous ne supportez pas l'alcool ? Ce n'est pas une raison pour ne pas festoyer avec les autres… La poire Le Lectier, créée à la fin du XIXe en France, a été importée au Japon au



Le jus de poire Le Lectier : une boisson de fête sans alcool.

Les fêtes dans les restaurants japonais

- **Kura**, 56 rue des Boulainvilliers, 75016 Paris, propose pour le 31, un menu à 140€ avec, entre autres, saint-jacques, langouste, caviar et bœuf wagyu.
- **Yen**, 22 rue Saint-Benoit, 75006 Paris, a concocté un Osechi pour 5/ 6 personnes à venir chercher le 31. Comptez 500 €.
- **Sola**, 12 Rue de l'Hôtel Colbert, 75005 Paris, propose un menu à 140€ du 19 au 26 décembre.
- **Le Bar à sushi**, 55 bd des Batignolles 75008 Paris et Isse Izakaya, 45 rue de Richelieu, 75001 Paris, seront fermés pour Noël et le Nouvel an mais servent toute l'année du toro.
- **Oya Paris**, 24 Galerie Montmartre, 75002 Paris
- **Le Sot-l'y-laisse**, 70 Rue Alexandre Dumas, 75011 Paris
- **Kei**, 75 rue Coq Héron, 75001 Paris

début du XXe siècle et plantée dans la région de Niigata. Récoltée en octobre, elle est dégustée en décembre comme un mets de luxe. Elle est par exemple servie en « parfait » au salon de thé de Shiseido à Ginza uniquement du 26 au 29 décembre ! On peut aujourd'hui savourer cette poire française dans un 100% pur jus, japonais, nommé à juste titre « Le Lectier » et disponible dans la boutique Kinasé à Paris.

Riz et Sarrasin, vœux de prospérité

Deux ingrédients symboliques pour finir : le riz bien sûr, puisque de nombreux rituels de fin et début d'année au Japon associent le riz, dans l'espoir de bonnes récoltes. Il est consommé sous forme de *mochi* : soit dans la soupe *ozoni* qui est servie les 3 premiers jours de l'année, soit dans les *kagami-mochi*, qui, comble du bonheur, superposent deux *mochi* couronnés d'un agrume *daidai* (mais attention, ne vous étouffez pas !).

Le sarrasin est consommé traditionnellement le dernier jour de l'année à minuit tapantes dans un *soba toshikochi* : vœu de vie aussi longue que les pâtes, et vœu de richesse car la légende raconte qu'à la période Edo, les orfèvres nettoyaient leurs ateliers chaque fin d'année avec des boulettes de farine de sarrasin gluantes pour récupérer la poussière d'or qui avait pu s'accumuler dans les coins des échoppes. Les plus riches d'entre eux finirent par ne pas brûler ces boulettes pour récupérer l'or mais les mangeaient pour s'assurer une nouvelle année prospère. ■



Le bain de yuzu, une tradition très appréciée en fin d'année.